



NATALE E CAPODANNO ALL'HOTEL BRUNELLESCHI DI FIRENZE

*Il lusso e l'alta cucina incontrano la location unica
di uno degli hotel più premiati d'Italia*

Firenze, 4 dicembre 2015 – L'arte italiana, la grande tradizione enogastronomica, i più prestigiosi marchi dello shopping, il mercatino tedesco in Piazza Santa Croce, la Messa della Vigilia celebrata nel Duomo di Santa Maria del Fiore e i concerti per le vie cittadine: la città di **Firenze** offre un ricco calendario di appuntamenti per celebrare il Natale e il Capodanno e si candida quindi a essere una meta perfetta per trascorrere le festività.

L'**Hotel Brunelleschi** ha messo a punto **due pacchetti** ad hoc per accogliere i viaggiatori che volessero approfittare delle Feste per soggiornare nel cuore della città dei Medici ed essere coccolati dal meglio che l'hôtellerie italiana può offrire.

Il pacchetto di Natale – L'offerta comprende uno o più pernottamenti nella camera prescelta, la prima colazione a buffet negli Storici Saloni Stemma e Liberty, la connessione Wi-fi gratuita, l'utilizzo dell'area fitness. Ogni giorno al Tower Bar gli ospiti potranno poi sorseggiare una golosissima tazza di cioccolato caldo fondente al 71% servita con la torta di cioccolato. Il pacchetto di Natale è valido dal 30 novembre al 29 dicembre.

Il pacchetto di Capodanno – L'offerta dedicata alla fine dell'anno include due notti in una delle confortevoli e raffinate camere dell'Hotel Brunelleschi, la colazione dal buffet nella ex chiesa medievale di San Michele in Palchetto, il ricco cenone di Capodanno servito nel suggestivo "Liberty Restaurant" impreziosito dalle antiche vetrate di Galileo Chini (bevande al tavolo incluse), il brunch gastronomico per il primo gennaio, la merenda. Il pacchetto di Capodanno è prenotabile per 28, 29, 30, 31 dicembre 2015. L'offerta è soggetta a disponibilità e prenotazione facendo riferimento al programma "Un Capodanno... da favola".



Il **cenone** a cura dello **chef Giuseppe Bonadonna** prevede:

PORTATE:

Il Tortino caldo di carciofi su crema di Camembert, pomodori confit

Il risotto profumato al tartufo di San Miniato con straccetti di faraona stufata

I Tortelli con sfoglia di spinaci ripieni di pappa al pomodoro e basilico, burro salato e vellutata di porri

Il filetto di manzo con la ganache di pinoli di San Rossore, radicchio rosso trevigiano brasato, patate duchesse al lime

Il parfait di Cassata salsa all'arancia, tuille alla mandorla

Il Panettone della tradizione

La regina delle festività natalizie: La frutta secca

Piccole tentazioni per finire: Pasticceria Natalizia

BEVANDE:

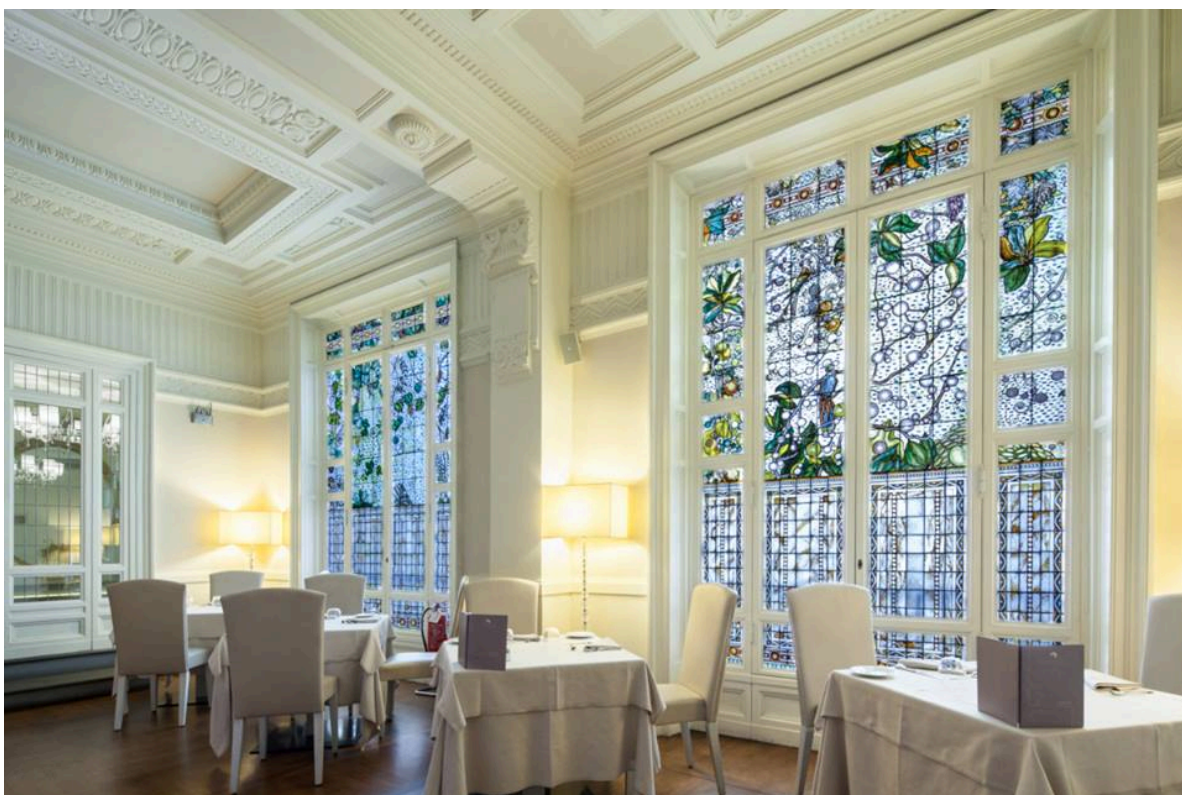
Un flûte di benvenuto Prosecco DOC Col Dè Salici

Una bottiglia di Nobile di Montepulciano Az. Agr. La Braccasca ogni due persone

Una bottiglia di Franciacorta Brut DOCG Montenisa ogni due persone per il brindisi di Mezzanotte

Acqua Minerale con e senza Gas

Caffè



Anche il **brunch gastronomico** del primo gennaio sarà curato dallo chef Giuseppe Bonadonna. La proposta prevede:

PORTATE:

I Salumi dalla Toscana: Prosciutto crudo Dop 30 mesi, Finocchiona, Lardo aromatizzato
I Formaggi dalla Toscana: Pecorino stagionato, pecorino di Grotta, mozzarella di bufala
La Quiche Lorraine, Il Carpaccio di carne salada con il radicchio rosso e scaglie di parmigiano, Insalata di calamari polipo e fagioli cannellini al rosmarino
La Ribollita di cavolo nero, Il risotto mantecato allo zafferano e provola affumicato, Maltagliati al ragù 'Bolognese', I Tortellini in brodo
Il peposo di manzo, Lo Zampone e le lenticchie, Arrosto di manzo al Chianti con le patate arrosto, La ratatouille di verdure alla siciliana
Il Tiramisù, La torta di cioccolato e pere, Il Pandoro ed il Panettone Bevande Incluse

BEVANDE:

Prosecco Doc Extra Dry Col de' Salici
Santa Cristina Bianco, Antinori I.G.T. 2014, Umbria
Santa Cristina, Antinori I.G.T. 2013, Toscana
Acqua Minerale con e senza Gas
Caffè

Il pacchetto di Capodanno include anche un presente in camera da parte dello staff dell'hotel con i migliori auguri di un felice 2016 e una particolare **merenda**: la gustosissima cioccolata calda e le migliori prelibatezze di stagione, saranno servite ogni pomeriggio in una location da favola, l'antica Torre bizantina de La Pagliazza.



L'hotel - Situato in un'armoniosa piazzetta nel centro storico fiorentino, su Via de' Calzaiuoli, a pochi passi dal Duomo, Palazzo della Signoria e Galleria degli Uffizi, l'**Hotel Brunelleschi** è attorniato dalle vie dello shopping e dai musei più famosi della città. Dal punto di vista architettonico l'hotel spicca per una particolarità: l'edificio ingloba nella facciata **una torre circolare bizantina del VI secolo e una chiesa medievale**, interamente ristrutturate nel rispetto delle caratteristiche originali.

All'interno, **un museo privato** conserva reperti rinvenuti durante il restauro della Torre e un *calidarium* di origine romana, oggi incastonato nelle fondamenta. L'Hotel Brunelleschi fa parte degli **Esercizi Storici Fiorentini**. Recentemente rinnovato in uno stile classico contemporaneo estremamente elegante, negli ambienti predominano i colori chiari e il grigio della tipica **pietra serena**.

L'albergo ha **un Ristorante gourmet**, il **Santa Elisabetta**, uno degli indirizzi gastronomici più interessanti su Firenze, situato in una sala intima con soltanto sette tavoli al primo piano della torre bizantina facente parte dell'hotel, la cui cucina è firmata dallo **chef Giuseppe Bonadonna**.

Al pianterreno dell'hotel si trova la più informale **Osteria della Pagliazza**, con tavoli all'aperto nel periodo estivo e un menu sfizioso di piatti dichiaratamente a base di ingredienti del territorio.

L'unicità dell'Hotel Brunelleschi è stata sancita in occasione dei **Condé Nast Johansens Awards 2016** dove la struttura fiorentina ha vinto il primo premio nella categoria più prestigiosa, quella dei "Readers' Award".



Contatti

Hotel Brunelleschi Firenze

Piazza Santa Elisabetta, 3
50122 Firenze (FI) - Italy
tel +39 055 27370
info@hotelbrunelleschi.it

Digital Press Office

Giuliana Grimaldi
Optimized Group
giuliana.grimaldi@optimizedgroup.com